

STRÖNHOLT'S SPARGELKARTE

Es ist ein kulinarischer Höhepunkt im Jahr, wenn der junge Spargel geerntet werden kann. Genießen Sie unserem geschmackvollen Spargel, ob kalt serviert als Spargelsalat, warm, vegetarisch oder klassisch mit Schinken oder unseren frisch gefangenen Nordseefischen. Alle Spargelvariationen werden immer wieder neu von unserem Strönholt-Küchenteam kreiert und versprechen vielseitigen Hochgenuss.

VORWEG

FRISCHER SPARGELSALAT

Hausgemachter Graved Lachs | knusprige Kapern
eingelegte Zwiebeln | Kräuter-Vinaigrette 24,0

ZWISCHENDURCH

SCHAUMIGE SPARGELCREMESUPPE

Einlage | Croutons | Schnittlauch | Nussbutter 16,0

HAUPTSÄCHLICH

GNOCCHI

Weißer Spargel | Parmesan | Tomate | Trüffelrahmsauce 28,0

SPARGEL

250g Spargel | neue Kartoffeln 26,0
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise

Wahlweise mit

gebratenen Nordseefischen 18,0

Holsteiner Kartenschinken 12,0

250g extra Spargel 17,0

Kalbsschnitzel 20,0

WEINEMPFEHLUNG

0,2l

0,75l

2021 Grüner Veltliner Fass 4
Ott | Wagram 55,0

2021 Sauvignon Blanc 12,0 39,0
Handwerk
Stefan Breuer | Rheinhessen

Gerne sind wir Ihnen mit unserer separaten Allergiker-Karte behilflich.
Alle Preise in EURO und inklusive MwSt.